

NO.	部門	質問	回答
1	C	氷の高さは土台を含めて50cmとなっていますが、横幅は決まりがありますか。	高さのみの指定です。横幅、奥行きは自由
2	C	氷彫刻に組み入れるアントルメ・グラスセは奥行き25cm以内に収めないといけないですか。	25cmに収める必要はありません 横幅、奥行きは自由
3	C	チェーンソー使用不可とありますが電動ドリル等は使用不可でしょうか。	ドリルは使用可
4	C	氷彫刻のサイズですが、高さ40cmあるいは、50cm(土台を含む)とありますが、土台が10cm未満の場合は氷自体の高さが40cmを超えても大丈夫なんでしょうか？	はい
5	C	土台サイズは横、奥行の制限はありますか。	ございません
6	C	氷は2つに分けて彫り仕上げたり、接着しても大丈夫ですか？	はい
7	C	チェーンソー以外の電動工具は可能ですか？	はい
8	C	試食の飾りにもイソマルトは使用禁止という事でしょうか？	「全部門試食には、色粉や二酸化チタン、ラメパウダー、イソマルトの使用禁止。」との記載がありますが、口に含まない飾りには上記素材の使用可能。皿などに吹き付けるカカオバターなどは口に含まれるものであるため天然色素が望ましいが、国内予選では天然色素であるかどうかは審査の対象とはしません。
9	A	シュクルクーレの飴をチューブに流していくのはOKでしょうか？	いいえ
10	A	色のついてないパステイヤージュを葉っぱの形やツルなどにカットして持っていく手を加えても大丈夫でしょうか？	はい
11	A	競技中の試食は一番最後に審査員にお出しする形でしょうか？	番号順に競技中に提出となります。参考までに 前回の 資料をお送りいたします。
12	A	シェアデザートに関してですが冷凍技術のドライアイスやスプレーなどに触れておりましたが冷凍庫を使って普通にムースを固めたりしても良いでしょうか？	冷凍技術すべてが不可です。冷凍庫は使用できません。
13	A	シェアデザートの見本例となるような資料やURLなどございましたら教えていただけますと幸いです。	シェア・デザートは新しい(自由な)発想で考えてください。前回の日本チームやフランス本選の各国の作品などは参考になるかもしれません。
14	A	自分の作業スペースのテーブルの大きさ(長さ)と段数が知りたいです。また冷蔵庫と冷凍はそれぞれのスペースが割り振られていて使用可能ですか。	一次審査を通過される方の人数によりスペースが異なります。一次審査通過後にご確認ください。参考までに 前回の 資料をお送りいたします。
15	A	ラック(エッセル)の貸し出しはございますでしょうか？	できる限りご自身でご用意ください。
16	A	電子レンジの貸し出しはございますでしょうか？	できる限りご自身でご用意ください。
17	A	コンセントは複数させるものを用意したほうが良いですか？	ご自身が使用する機材の数によります。延長コードは各自ご用意ください。

NO.	部門	質問	回答
18	A	電気容量のご説明がありました但デッキオープンを使用するのは可能でしょうか。動力と単層の違いがあるので使用可能でしょうか。	デッキオープンは学校のものをご利用いただきます。個人に割り当てられた電気容量や電圧とは関係ございません。
19	A	フォルムと作品自体は変えないですが花を足したり、スフレの玉の位置を変えたり足したりしてより良い作品になるようにブラッシュアップは可能でしょうか？ また、シェアデザートでチョコレートのフィルムにカッターで模様を入れたりすることも可能でしょうか？	はい。
20	A	引きあめと吹きあめ用にあめを炊いていても良いとの事でしたが流しあめ用に引きあめのような雑なブロックあめなどに準備して行くことは可能でしょうか？	不可
21	A	流しあめのクーレに引きあめ用のブロックを押し入れる事での使用は可能でしょうか？	不可
22	A	予選大会の大会イミテーションは中身が試食と同じで無くても大丈夫ですか？	イミテーションではありません。 レシピ提出通り2台制作してください。
23	A	流しあめは鍋に水と砂糖をはっている状態で競技スタートは可能でしょうか？	別々でお願いいたします。
24	A	チュイル、オパリーヌは持ち込みで大丈夫でしょうか？	はい
25	A	デセールデザインに関してルセットはそのままパーツの形、配置など多少の変更は大丈夫でしょうか？	はい
26	A	シェアデザートプレゼンテーション用は白血にのせてピエスモンテ用の台座に最後にのせる形になりますでしょうか？餡細工のクーレにのせてもよいでしょうか。	自由です
27	A	ゼラチンを水でふやかすのも基本、競技開始からでしょうか	はい
28	A	競技中の水分補給でお茶やお水などとってもよろしいでしょうか	はい。必要であれば食事もしてください。
29	A	試食用のチョコレートの溶解についてぜひお願いしたいと考えております。事前説明会後にエチューブに入れさせていただきます。そのあとは競技開始後にエチューブに取りに行けるようになりますか？競技開始前にピックアップ可能でしょうか？	はい
30	A	前日に餡細工のルセット確認はございますか	ルセットに対して持ち込む材料等の確認あり
31	A	ゼラチンを水でふやかすのも基本、競技開始からでしょうか？	はい

NO.	部門	質問	回答
32	A	デッキオープンをお借りできるということでしたが温度設定はいつできますか？そのデッキオープンの中に飴を入れるのは競技開始からでしょうか？？？	20日の視察日に確認してください。参加されない場合は、前日に指定しておけば、先生方が設定してくださいます。飴を入れるのは、競技開始後からとなります。
33	A	色素を水で溶いていくことは可能でしょうか？ ゴールドパウダーをアルコールで溶いていくことも可能でしょうか？	はい。
34	A	ゴミ箱も持ち込んでいくほうがよいでしょうか？？	ご自由に。ゴミ袋をテーブルに貼り付けても構いません。
35	A	飴細工のスフレをするときに先端に飴をつけてふくらました後に割って取っているのですがこのような飴のかけらもボールやバケツなどにとっておいて捨ててないほうがよいと聞きました。ゴミ箱などに割って入れない方がよいでしょうか？？？	ご自由にどうぞ。